SORVETE DE MARACUJÁ COM GELATINA

INGREDIENTES

1 pacotinho de gelatina maracujá

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

500 ml litro de leite líquido

MODO DE PREPARO

Coloque 250 ml de leite fervendo no liquidificador

Adicione o pacotinho de gelatina

Acrescente mais 250 ml de leite gelado e bata novamente

Acrescente a caixinha de leite condensado e a caixinha de creme de leite

Despeje a mistura em um recipiente e leve ao congelador por 3 horas, até que comece a cristalizar

Depois desse tempo, coloque todo conteúdo em uma batedeira e bata por 10 a 15 minutos até dobrar de tamanho

Leve novamente ao congelador

A gelatina pode ser de qualquer sabor, nesse caso a preferência foi pela de maracujá

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12411-sorvete-de-maracuja-com-gelatina.html